



MARCHIGÜE

RESERVA



País: Chile

D.O: Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedad: Merlot - Malbec

Cosecha: 2022

Alcohol: 13.5°

Cosecha

El Merlot proviene del viñedo Santa Marta y el Malbec del viñedo La Quebrada.

Vinificación

Las uvas son llevadas a la bodega para ser seleccionadas y enfriadas para su posterior proceso de maceración en frío. Luego son fermentadas a temperatura controlada entre 25° a 28° por 7 a 10 días. Una vez acabo este proceso el vino reposa en roble francés por un periodo de 6 meses.

Notas de Catas

Color rojo rubí violáceo de alta intensidad. En nariz predominan los berries negros, aromas dulces a chocolate y un interesante componente a flores silvestres. El Malbec entrega una nota mentolada que nos recuerda al "after eight". En boca es de taninos intensos, sedosos y de un gran frescor. Tiene un largo y persistente final.